

Newsletter

Vol.323 2020.2.25



1年を通して数多くの敷き葉、あしらい花、などで有名な
徳島・上勝より「春を込めて」!

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

よめな・嫁菜

日本の春の摘み草としても昔から知られていたよめな。キク科ということですが、その風味はどちらかというとほのかに感じる品の良い独特の香りと癖のない味わいです。

桜枝/啓翁桜

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。その中でも今は花びらが薄く、軽いシフォンを纏ったような啓翁桜が一足早い桜の季節を運んでおります。ピンク色に光る、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。

よもぎ

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに。和洋問わず使われています。

マイクロ葉わさび

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

梅枝

早春を表す梅枝は、ノブルな雰囲気を感じ出します。お料理の上品な演出にもいかがでしょうか。学業の神様の「太宰府天満宮」の紋でも有名です。縁起を付ける、前途を祝すなどのおめでたいシーンにも。

春蘭(しゅんらん)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あしらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

新茶葉

日本の春は新茶を摘む季節。新茶葉はまさに日本に春を告げる代表的なものです。日本の緑茶は今や世界的にも有名な飲料となっています。新茶葉はその柔らかさ、瑞々しさから、天ぷらやお浸しなどに季節を告げる野菜として使われています。和食に限らず洋食でもフライやソテーの香り付け、デザートやあしらいなどにお使い頂くことができます。